# Table des matières

AVERTISSEMENTS....2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES....8
NOMS DES PIÈCES....8
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL....9
INSTALLATION....9
TEMPÉRATURE AMBIANTE....10
AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL....10
COUPURE DE COURANT....10
RÉGLER LES TEMPÉRATURES....10
DÉPLACER VOTRE APPAREIL....11
CONSERVER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION....13
CONGELER ET CONSERVER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE CONGÉLATION....15
FAIRE DES GLAÇONS....19
DÉGIVRAGE....19
INVERSION DU CÔTÉ D'OUVERTURE DES PORTES....19
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE....21
BRUITS DE FONCTIONNEMENT....21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN....22
DÉPANNAGE....23
SPÉCIFICATIONS....23
FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT....24
SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE....26
MISE AU REBUT....27

**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.**

## ❖ AVERTISSEMENTS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l’utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d’hôtes ;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes

ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d’expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et les surfaces pouvant être éclaboussées , référez-vous dans la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN” en pages FR-22&23.
- Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE : Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le

processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

❖ MISE EN GARDE : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

❖ MISE EN GARDE : Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

❖ Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

❖ MISE EN GARDE: Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l’eau potable.

❖ MISE EN GARDE : Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne pas y toucher. Contacter des services d’entretien qualifiés avant la mise au rebut.

INSTALLATION : N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES PIÈCES TROP HUMIDES OU TROP FROIDES, TELLES QUE DES CONSTRUCTIONS ANNEXES, GARAGES ou CAVES.

❖ **Mise au rebut de l'appareil :**

Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques ainsi que le fluide frigorigène et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet, contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.

❖ **Installation et mise en service :**

L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement

dégagées. Ne jamais essayer de remplacer ou de réparer vous même une partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.

❖ **Manipulation :**
Toujours manipuler l'appareil avec soin afin d'éviter d'endommager celui-ci.

❖ Ne congelez des aliments décongelés qu'après les avoir cuits, afin d'éliminer les bactéries nocives. Ne recongelez jamais des fruits de mer qui ont été décongelés.

- Danger; risque d'incendie / matières inflammables
- AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger des appareils de réfrigération.
- Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes:

- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation significative de la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et des systèmes de drainage accessibles.
- Rangez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments ni ne s'égouttent dessus.
- Les compartiments pour produits congelés deux étoiles sont adaptés pour stocker des produits pré congelés, stocker ou préparer des glaces et des glaçons.
- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas pour la congélation d'aliments frais.
- Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez, dégivrez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter le développement de moisissure dans l'appareil.

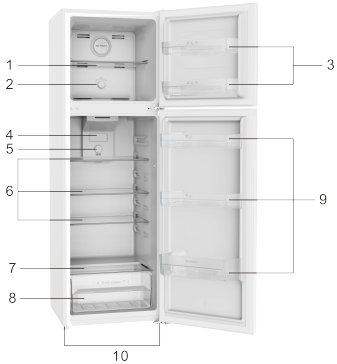
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Quand vous mettez au rebut un réfrigérateur-congélateur usagé pourvu d'une porte avec verrou/loquet, veillez à ce que ce dernier soit mis hors service pour éviter que de jeunes enfants ne s'y enferment accidentellement en jouant.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer et quand vous ne l'utilisez pas. Sortez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- N'insérez pas d'aliments trop volumineux, car cela pourrait provoquer un dysfonctionnement.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants des crèmes glacées ou des sorbets directement sortis du compartiment de congélation, car leur basse température risque de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.
- N'entreposez pas de boissons gazeuses dans le compartiment de congélation.

**Mise au rebut de votre appareil usagé**

Le réfrigérateur-congélateur contient du réfrigérant et des gaz dans l'isolation.
Le réfrigérant et les gaz isolants doivent être mis au rebut par des professionnels. Vérifiez que les tubulures du circuit de réfrigération ne sont pas endommagées avant de mettre correctement l'appareil au rebut.

## NOMS DES PIÈCES




1. Clayettes du congélateur
2. Réglage de température du congélateur
3. Balconnets de porte du congélateur
4. Voyants LED
5. Réglage de température du réfrigérateur
6. Clayettes du réfrigérateur
7. Couvercle du bac à légumes avec curseur de contrôle de l'humidité
8. Bac à légumes
9. Balconnets de porte du réfrigérateur
10. Pieds réglables

## Agencement reommandé des aliments

**Compartiment du réfrigérateur (2°C ~ 4°C)**

L'air froid coule de sorte que la partie inférieure est la plus froide. Rangez vos aliments dans un espace optimal pour profiter dela fraicheur.

| | |
|---|---|
| Section supérieure: | conserves, pain, gâteaux… |
| Section centrale: | Produits laitiers, plats cuisinés, desserts… |
| Section inférieure: | viande, produits carnés, épicerie fine… |
| Le bac: | fruits frais, legumes, salades… |

**Étagères de porte de réfrigérateur (2°C ~ 8°C)**

| | |
|---|---|
| Section supérieure: | Oeufs , beurre, fromage… |
| Section centrale: | Boissons, canettes, bouteilles… |
| Section inférieure: | Boissons, canettes, bouteilles… |

**Compartiment congélateur (-18°C ~ -22°C)**

| | |
|---|---|
| Compartiment du congélateur: | Congélation, stockage de produits surgelés |
| Balconnets de porte du congé lateur: | Conservez les petits produits surgelés emballés<br>Viande hachée, biscuits |

## AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre appareil dans une prise électrique, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à la tension du secteur de votre logement. Une tension différente peut endommager l'appareil.

La fiche est le seul moyen de débrancher l'appareil, elle doit donc rester accessible en permanence. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez sa fiche de la prise électrique.

Cet appareil doit être mis à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages se produisant à cause de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre.

## INSTALLATION

Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée. L'emplacement d'installation ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil ni proche d'une source de chaleur, par exemple un radiateur, une cuisinière, etc.

Pour garantir la ventilation adéquate de l'appareil, laissez un espace vide de 10 cm au minimum de chaque côté de l'appareil.
Si l'appareil est installé sur une surface irrégulière, il pourra être ajusté au moyen des pieds réglables.

## TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 16 °C et 43 °C. Si la température est plus basse ou plus élevée , l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Si la température ambiante dépasse cette limite pendant des périodes prolongées, la température dans le compartiment de congélation s'élèvera au-dessus de -18 °C et les aliments risquent de s'avarier.

## AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

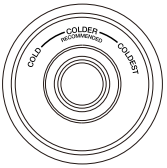
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour que ses compartiments puissent refroidir jusqu'à une température appropriée.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de détergent liquide pour enlever les poussières dues au transport et à la fabrication.

## COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant, n'ouvrez pas la porte de l'appareil. Les aliments congelés ne seront normalement pas affectés si la coupure de courant dure moins de 8 heures.
Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Leur consommation pourrait en effet être dangereuse

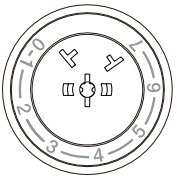
## RÉGLER LES TEMPÉRATURES

### Régler la température du compartiment de congélation




Il y a un bouton de réglage de la température dans le compartiment de congélation.
Vous pouvez régler la température du compartiment de congélation en tournant ce bouton de réglage.
Il y a 3 réglages : FROID, PLUS FROID et LE PLUS FROID.
Il est recommandé de régler ce bouton de réglage sur la position PLUS FROID pour un usage normal.

### Régler la température du compartiment de réfrigération




Il y a un bouton de réglage de la température dans le compartiment de réfrigération.
Vous pouvez tourner ce bouton pour régler la température du compartiment de réfrigération.
Il y a 8 réglages : 0 : arrêt, 1 : réglage le moins froid, et 7 : réglage le plus froid

L'appareil peut ne pas fonctionner à la température correcte si la température ambiante est particulièrement chaude ou si vous ouvrez trop souvent la porte. Quand le réglage est 0(arrêt), les compartiments de congélation et de réfrigération ne fonctionnent pas.

### DÉPLACER VOTRE APPAREIL

Si l'appareil est éteint (quelle qu'en soit la raison), attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permet à la pression du système de réfrigération de se stabiliser avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Sortez tous les aliments. Sortez également tous les éléments amovibles (clayettes, accessoires, etc.) ou fixez-les dans l'appareil pour éviter des chocs.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. Si l'appareil a été placé sur le côté, même pour une courte durée, laissez-le à la verticale pendant 10 minutes au minimum avant de l'allumer.

Votre appareil utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. Le R600a est un gaz naturel et écologique, mais il est explosif. Vous devez donc faire attention pendant le transport et l'installation pour éviter que les éléments de réfrigération de l'appareil ne soient endommagés. En cas de fuite due à la détérioration des éléments de réfrigération, éloignez votre appareil des flammes nues et des sources de chaleur, et ventilez plusieurs minutes la pièce où il se trouve.

## CONSERVER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION

Le compartiment de réfrigération permet de prolonger la durée de conservation des denrées périssables.

### Conservation des aliments frais

Pour des résultats optimaux :

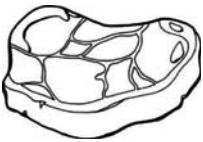
- Stockez les aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Veillez à bien emballer les aliments ou à les recouvrir avant de les stocker. Cela permet d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur ou leur goût se dégrade, et cela aide à préserver leur fraîcheur. Cela permet également d'éviter le transfert des odeurs.

- Veillez à ce que les aliments ayant une odeur forte soient emballés ou recouverts et soient rangés à l’écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être gâtés par les odeurs fortes.
- Laissez les aliments chauds refroidir avant de les ranger dans le compartiment de réfrigération.

**Produits laitiers et œufs**

- La plupart des produits laitiers préemballés comportent une " date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation " estampillée sur leur emballage. Rangez-les dans le réfrigérateur et respectez la date recommandée.
- Le beurre peut être gâté par les aliments ayant une odeur forte, il est donc préférable de le conserver dans une boîte hermétique.
- Les œufs peuvent être conservés dans le compartiment de réfrigération.

**Viande rouge**



- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la de papier ciré, de film plastique ou de papier d’aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues dans des assiettes séparées. Cela permettra d’éviter que les jus s’écoulant de la viande crue contaminent les viandes cuites.

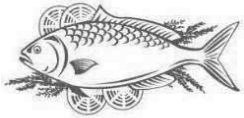
## Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l’intérieur et à l’extérieur à l’eau courante froide, puis séchées et placées sur une assiette. Couvrez-les ensuite avec du film plastique ou du papier d'aluminium.

- Les morceaux de volaille doivent aussi être stockés de cette manière. Les volailles entières doivent être farcies juste avant la cuisson et pas avant, car cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire.
- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. Consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.

## Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets de poisson doivent être consommés le jour de leur achat. Ils doivent être réfrigérés sur une assiette et recouverts avec du film plastique, du papier paraffiné ou du papier aluminium jusqu’au moment de leur consommation.



- S’ils doivent être stockés jusqu’au lendemain ou plus longtemps, veillez à sélectionner du poisson extrêmement frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l’eau froide pour en enlever les écailles et les saletés, puis ils doivent être séchés avec du papier essuie-tout. Placez les poissons entiers ou les filets de poisson dans des sachets en plastique.

- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. Consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.

## Aliments précuits et restes cuisinés

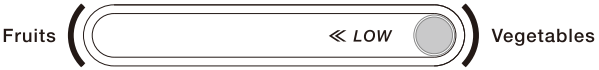
- Ils doivent être conservés dans des récipients couverts appropriés pour éviter qu'ils sèchent.
- Conservez-les 1 à 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois et jusqu'à ce qu'ils soient chauds et dégagent de la vapeur.

## Fruits et légumes frais

- Le bac à légumes est l'endroit optimal de conservation des fruits et légumes frais.
- Veillez à ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes : Agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates. Des changements indésirables se produiront à basse température, par exemple la perte de fermeté de la chaire, le brunissage et/ou l'accélération de la décomposition.
- Ne réfrigérez pas les avocats (tant qu'ils ne sont pas mûrs), les bananes et les mangues.

**Régler l'humidité du bac à légumes**

Le couvercle du bac à légumes dispose d'un curseur de contrôle de l'humidité. Vous pouvez utiliser ce curseur pour régler l'humidité désirée en fonction de l'humidité ambiante et des conditions de refroidissement des aliments dans le bac à légumes.




Déplacez le curseur vers **Fruits** pour les légumes plus épais ou les fruits ayant une peau.

Déplacez le curseur vers **Vegetables** pour les légumes à feuilles ou les fruits plus délicats.

## CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE CONGÉLATION

### Utilisation du compartiment de congélation

- Conserver des aliments surgelés.
- Préparer des glaçons.
- Congeler des aliments.

**Remarque :** Vérifiez que la porte du compartiment de congélation a été correctement fermée.

### Acheter des aliments surgelés

- L’emballage ne doit pas être endommagé.
- Respectez la « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant ».
- Si possible, transportez les aliments surgelés dans un sac isotherme et mettez-les rapidement dans les tiroirs de congélation.

**Stocker des aliments surgelés**
Stockez-les à une température inférieure ou égale à -18 °C. Évitez d'ouvrir la porte du compartiment de congélation inutilement.

**Congeler des aliments frais**
Congelez uniquement des aliments frais et en bon état.
Pour préserver au mieux la valeur nutritionnelle, la saveur et la couleur des légumes, il faut les blanchir avant de les congeler.

Il n'est pas nécessaire de blanchir les aubergines, les poivrons, les courgettes et les asperges.
**Remarque :** Maintenez les aliments à congeler à l'écart des aliments déjà congelés.

- Les aliments suivants sont appropriés à la congélation :
  Gâteaux et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande, gibier, volaille, légumes, fruits, fines herbes, œufs sans leur coquille, produits laitiers (par exemple le fromage et le beurre), plats préparés et restes cuisinés (par exemple les soupes), ragoûts, poissons et viandes cuites, plats de pomme de terre, soufflés et desserts.
- Les aliments suivants ne conviennent pas à la congélation :
  Certains types de légume généralement consommés crus (par exemple les radis et laitues), les œufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et poires, les œufs durs, le yaourt, le lait caillé, la crème aigre et la mayonnaise.

## Emballer les aliments congelés

Pour éviter que les aliments perdent leur saveur ou se dessèchent, conservez-les dans des emballages hermétiques.

1. Placez les aliments dans l’emballage.
2. Expulsez l’air.
3. Fermez l’emballage hermétiquement.
4. Étiquetez l’emballage avec les contenus et les dates de congélation.

Emballage approprié :
Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium, boîtes de congélation.
Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

## Durées de conservation recommandées des aliments congelés dans le compartiment de congélation

Ces durées diffèrent selon le type d’aliment. Les aliments que vous congelez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (au moins à -18 °C).

| Aliments | Durée de conservation |
|---|---|
| Lard, ragoût, lait | 1 mois |
| Pain, crème glacée, saucisses, tartes, crustacés cuisinés, poisson gras | 2 mois |
| Poisson maigre, crustacés, pizza, scones et muffins | 3 mois |
| Jambons, gâteaux, biscuits, côtes de bœuf et de mouton, pièces de volaille | 4 mois |
| Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œuf, écrevisses cuites, viande hachée (crue), porc (cru) | 6 mois |
| Fruits (en sirop ou séchés), blancs d'œuf, bœuf (cru), poulet entier, mouton (cru), gâteaux aux fruits | 12 mois |

**N'oubliez jamais :**

- Quand vous congelez des aliments frais comportant une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant », vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que les aliments n'ont jamais été précédemment congelés. En effet, les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

## FAIRE DES GLAÇONS

Remplissez un bac à glaçons (non fourni) au ¾ avec de l'eau potable, puis mettez-le dans le compartiment de congélation.
Si le bac à glaçons est coincé dans le compartiment de congélation, décoincez-le exclusivement avec un ustensile non coupant.
Pour sortir les glaçons, tordez légèrement le bac à glaçons ou placez-le brièvement sous l'eau courante.

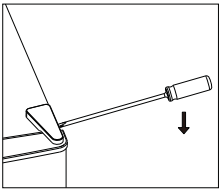
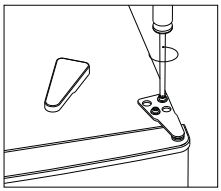
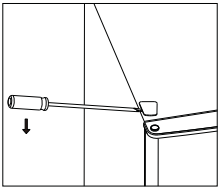
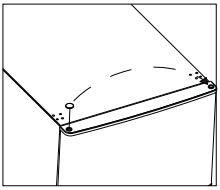
### DÉGIVRAGE

Cet appareil est équipé d'un système de froid ventilé sans givre.
Ce système permet au compartiment de congélation de rester en permanence sans givre, sans que les aliments stockés dans le compartiment de congélation ne décongèlent.

### INVERSION DU CÔTÉ D'OUVERTURE DES PORTES

Si vous avez besoin d'inverser le côté d'ouverture des portes, il est recommandé de le faire faire par un agent de maintenance agréé local ou par un technicien.
Avant d'inverser les portes, vérifiez que l'appareil est débranché et vide. Il est recommandé d'utiliser un tournevis cruciforme et une clé (non fournis).

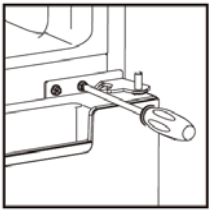
1. Ôtez le couvercle de la charnière du haut. Enlevez les vis de fixation de la charnière du haut. Démontez la charnière du haut.
Retirez le cache du trou avec un tournevis plat. Déplacez le cache du côté gauche vers le côté droit.

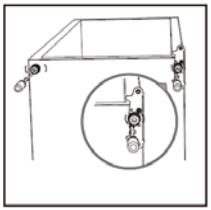
2. Soulevez la porte du congélateur et posez-la sur une surface rembourrée pour éviter de la rayer.

3. Dévissez les vis de la charnière médiane et retirez-la. Soulevez la porte du réfrigérateur et posez-la sur une surface rembourrée pour éviter de la rayer.

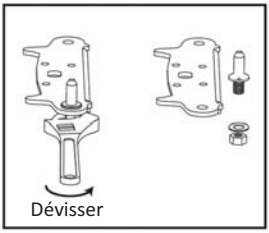
   Retirez les couvercles et assemblez-les sur le côté opposé.

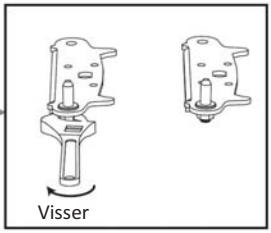


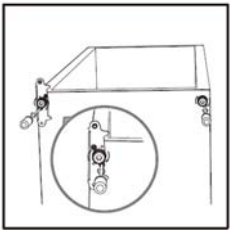
4. Retirez les vis, la charnière inférieure et le pied réglable du bas de l’appareil.



5. Retirez le pied réglable restant de l'autre côté du bas de l'appareil.
6. Dévissez le gond de la charnière inférieure. Retournez la charnière inférieure et réassemblez le gond sur la charnière inférieure. Réassemblez la charnière inférieure sur le côté opposé.

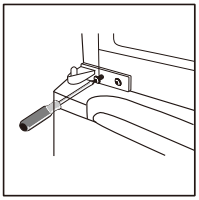




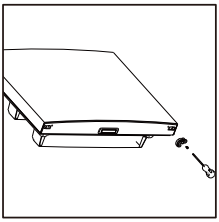


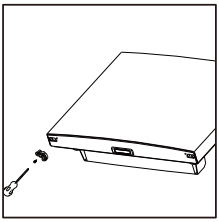
7. Après avoir réinstallé la porte du réfrigérateur, revissez la charnière médiane sur le côté opposé.

Avant de terminer de visser la charnière, vérifiez que la porte inférieure est alignée horizontalement et verticalement en sorte que les joints puissent assurer l’étanchéité sur tout le pourtour de la porte.

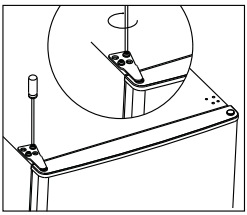


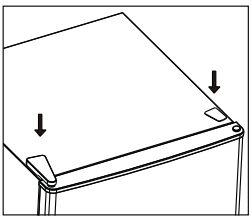
8. Dévissez la butée médiane droite avec bloc métallique du bas de la porte du congélateur, puis assemblez la butée médiane gauche avec bloc métallique sur le côté gauche du bas de la porte du congélateur.





9. Réinstallez la porte du congélateur sur l'appareil. Enfin, remontez la charnière supérieure et remettez la porte supérieure. Ne serrez pas totalement les vis. Remontez le couvercle de la charnière du haut et le cache vis.
   - Avant de terminer de visser la charnière supérieure, vérifiez que la porte de l'appareil est alignée horizontalement et verticalement en sorte que les joints puissent assurer l'étanchéité sur tout le pourtour de la porte.





## CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement aéré comme recommandé dans les instructions d'installation.
- Attendez que les aliments et boissons chauds aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment de réfrigération afin d'utiliser la température basse des aliments congelés pour refroidir les aliments conservés dans le réfrigérateur.
- Minimisez la fréquence d'ouverture des portes.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que les portes du réfrigérateur et du congélateur soient toujours correctement fermées.

## BRUITS DE FONCTIONNEMENT

**Bruits normaux**

- Les moteurs sont en fonctionnement.
- Le réfrigérant s'écoulant dans les tubulures.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**N’utilisez pas de solvant ni de nettoyant abrasif.**

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
2. Sortez les aliments et placez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l’appareil avec un chiffon doux, de l’eau tiède et du détergent.
4. Nettoyez les joints des portes à l’eau claire uniquement, puis essuyez-les soigneusement.
5. Après le nettoyage, reconnectez l'appareil et réglez la température désirée.
6. Remettez les aliments dans l’appareil.

### Conseils de nettoyage

- Retirez l’ensemble des clayettes, balconnets de porte, bacs à légumes, accessoires amovibles (tels que le casier à œufs et le bac à glaçons s’ils sont inclus) et/ou tiroirs de l’appareil. Lavez-les à l’eau savonneuse tiède avec une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez les éléments intérieurs (y compris l’interrupteur de porte, le bouton de réglage de la température et le couvercle de lampe) avec un chiffon humide imprégné d’un mélange d’eau tiède et de liquide vaisselle. Pour les taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude.
- Essuyez les portes, y compris les bords, avec un chiffon microfibres imbibé de liquide vaisselle doux et d’eau. Utilisez une éponge humide et une brosse souple (telle qu’une brosse à dents) pour enlever les aliments coincés.

Les lampes/voyants LED dans le compartiment de réfrigération ne peuvent pas être remplacées par l'utilisateur. Si les lampes/voyants LED s'arrêtent de fonctionner, contactez le centre de réparation agréé local.

## DÉPANNAGE

En cas de problème avec votre appareil, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter le service client.

| Problème | Causes possibles | Solution possible |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | La prise électrique n'est pas sous tension. | Vérifiez que la fiche est correctement branchée et que la prise électrique est sous tension. |
| Bruits | L'appareil est instable ou n'est pas à l'horizontale. | Consultez le chapitre « Installation ». |
| L'appareil ne réfrigère pas. | Le réglage de la température est incorrect. | Reportez-vous au chapitre « Régler les températures ». |
| | Les portes sont fréquemment ouvertes. | Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser. |
| | Une grande quantité d'aliments a été récemment ajoutée. | |

## SPÉCIFICATIONS

| | |
|---|---|
| **Durée de montée en température** | Autonomie en cas de coupure de courant : 8 h |
| **Classe de protection contre les chocs électriques** | Classe I |
| **Tension et fréquence nominales** | 220-240 V~ 50 Hz |
| **Courant nominal** | 1,30 A |
| **Puissance absorbée nominale** | 140 W |
| **Puissance de décongélation** | 150 W |
| **Puissance de la lampe** | 1,5W |
| **Isolant** | Cyclopentane |
| **Réfrigérant / Quantité** | R600a / 46g |
| **Poids net** | 46 kg |

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité des Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON, et le logo THOMSON sont des marques utilisées sous licence par les Etablissements Darty et Fils (S.A.S)

– pour plus d'informations : www.thomson-brand.com.

Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

# Fiche d’information sur le produit

**RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/2016 DE LA COMMISSION en ce qui concerne l’étiquetage énergétique des appareils de réfrigération**

**Nom du fournisseur ou marque commerciale:** Etablissements Darty & fils © | THOMSON

**Adresse du fournisseur:** 9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France

**Référence du modèle:** THD254NFWH

**Type d’appareil de réfrigération:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Appareil à faible niveau de bruit: | non | Type de construction: | à pose libre |
| Appareil de stockage du vin: | non | Autre appareil de réfrigération: | oui |

**Paramètres généraux du produit:**

| Paramètre | | Valeur | Paramètre | Valeur |
|---|---|---|---|---|
| Dimensions hors tout (millimètres) | Hauteur | 1670 | Volume total ($dm^3$ ou l) | 247 |
| | Largeur | 545 | | |
| | Profon-deur | 560 | | |
| IEE | | 100 | Classe d’efficacité énergétique | E |
| Émissions de bruit acoustique dans l’air [dB(A) re 1 pW] | | 39 | Classe d’émission de bruit acoustique dans l’air | C |
| Consommation d’énergie annuelle (kWh/an) | | 196 | Classe climatique: | tempérée/ subtropicale/ Tropicale |
| Température ambiante minimale (°C) à laquelle l’appareil de réfrigération est adapté | | 16 | Température ambiante maximale (°C) à laquelle l’appareil de réfrigération est adapté | 43 |
| Réglage hiver | | non | | |

**Paramètres des compartiments:**

| Type de compartiment | | Paramètres et valeurs de compartiment | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Volume de compartiment ($dm^3$ ou l) | Réglage de température recommandé pour un stockage optimisé des denrées alimentaires (°C) | Pouvoir de congélation spécifique (kg/24 h) | Mode de dégivrage (dégivrage automatique = A, dégivrage manuel = M) |
| Garde-manger | non | — | — | — | — |
| Stockage du vin | non | — | — | — | — |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Cave | non | — | — | — | — |
| Denrées alimentaires fraîches | oui | 195,0 | 4 | — | A |
| Denrées hautement périssables | non | — | — | — | — |
| Sans étoile ou fabrication de glace | non | — | — | — | — |
| 1 étoile | non | — | — | — | — |
| 2 étoiles | non | — | — | — | — |
| 3 étoiles | non | — | — | — | — |
| 4 étoiles | oui | 52,0 | -18 | 2,4 | A |
| Zone 2 étoiles | non | — | — | — | — |
| Compartiment à température variable | non | — | — | — | — |
| **Compartiments “quatre étoiles”** | | | | | |
| Dispositif de congélation rapide | | | non | | |
| **Pour appareils de stockage du vin** | | | | | |
| Nombre de bouteilles de vin standard | | | — | | |
| **Paramètres de la source lumineuse ([a]) :** | | | | | |
| Type de source lumineuse | | | LED | | |
| Classe d’efficacité énergétique | | | — | | |
| **Durée minimale de la garantie offerte par le fabricant : 24 mois** | | | | | |
| **Informations complémentaires:** | | | | | |
| Lien internet vers le site web du fournisseur où se trouvent les informations visées à l’annexe II, point 4, du règlement (UE) 2019/2019 de la Commission : www.darty.com / www.vandenborre.be | | | | | |

([a]) Tel que déterminé conformément au règlement délégué (UE) 2019/2015 de la Commission.

Classe climatique :

- Tempérée: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C».
- Subtropicale: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C».
- Tropicale: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C».

Cet appareil de réfrigération n’est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.

Pour accéder aux informations sur le modèle stockées dans la base de données des produits : Cliquer sur le lien

https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/1644900

## SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE

**Ne démontez pas et ne réparez pas l'appareil vous-même. Ne pas respecter cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des blessures.**

Pour demander une réparation professionnelle et commander des pièces de rechange, veuillez vous adresser au service après-vente FNAC DARTY.
Les pièces de rechange pour vos appareils seront livrées sous 15 jours ouvrés après réception de la commande.

**Veuillez noter !**
Tous les appareils ont une garantie de 2 ans.
La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise installation, une modification non autorisée, une auto-réparation ou une réparation non professionnelle.

Contactez-nous :

| | |
|---|---|
| DARTY<br>www.darty.com<br>**0978 970 970**<br>24 heures / 24<br>7 jours / 7<br>9 Rue des Bateaux-Lavoirs,<br>94200 Ivry-sur-Seine,<br>France | Vanden Borre<br>in alle vertrouwen<br>www.vandenborre.be<br>**02 334 00 00**<br>8h – 18h<br>Lundi à Samedi<br>Slesbroekstraat 101<br>1600 Sint-Pieters-Leeuw<br>Belgium |

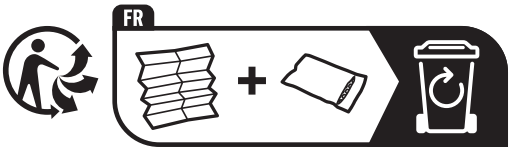
## MISE AU REBUT

En tant que revendeur, nous nous préoccupons de l'environnement.
Aidez-nous en observant toutes les instructions de mise au rebut de vos produits, emballages et, le cas échéant, accessoires et piles. Nous devons tous œuvrer pour la protection des ressources naturelles et nous efforcer de recycler tous les matériaux d'une manière qui ne puisse nuire ni à notre santé ni à l'environnement. Nous devons tous nous conformer strictement aux lois et règlements de mise au rebut édicté par nos autorités locales. Évitez de jeter vos produits électriques défectueux ou obsolètes, et vos piles usagées, avec vos ordures ménagères.

Contactez votre revendeur ou vos autorités locales pour connaître les instructions de mise au rebut et de recyclage. Déposez les piles au point de collecte pour recyclage le plus proche de chez vous. Le guide d'instruction du produit vous indique exactement comment procéder pour enlever les piles usagées.

Nous nous excusons d'avance pour les désagréments causés par les quelques erreurs mineures que vous pourriez rencontrer, généralement dues aux constantes améliorations que nous apportons à nos produits.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.



**Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr**
**Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !**

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 16/11/2023

## ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR

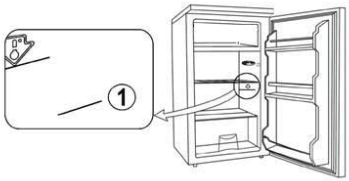
**Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur, Cette zone est délimitée en bas par la vitre du bac à légumes, et en haut par le symbole ou bien la clayette positionnée à la même hauteur.**
**Afin de garantir les températures dans cette zone, veillez à ne pas modifier le positionnement de cette clayette.**

**Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.**

**INSTALLATION DE L'INDICATEUR DE TEMPERATURE**
Pour vous aider à bien régler votre réfrigérateur, celui-ci est équipé d'un indicateur de température qui permettra de contrôler la température moyenne dans la zone la plus froide.

**ATTENTION: Cet indicateur est prévu pour fonctionner uniquement avec votre réfrigérateur, veillez à ne pas l'utiliser dans un autre réfrigérateur (en effet, la zone la plus froide n'est pas identique), ou pour toute autre utilisation.**

**INDICATEUR DE TEMPERATURE: ZONE LA PLUS FROIDE DE VOTRE REFRIGERATEUR.**




**VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DANS LA ZONE LA PLUS FROIDE**

• Grâce à l'indicateur de température, vous pourrez vérifier régulièrement que la température de la zone la plus froide est correcte. En effet, la température à l'intérieur du réfrigérateur est fonction de plusieurs facteurs tels que la température ambiante du local, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte. Prenez ces facteurs en considération lors du réglage de l'appareil.

Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

Si la couleur de l'indicateur est blanche, cela signifie que la température est trop élevée, il faut dans ce cas augmenter le réglage du thermostat et attendre 12 heures pour effectuer un nouveau contrôle visuel de l'indicateur.

Après chargement ou ouverture de la porte, il est possible que l'indicateur devienne blanc au bout de quelques instants.

Réglage correct

Température trop élevée, réglez le thermostat

# Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN ..... 2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ..... 8
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN ..... 8
VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT ..... 9
INSTALLATIE ..... 9
OMGEVINGSTEMPERATUUR ..... 9
ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN ..... 9
STROOMUITVAL ..... 9
DE TEMPERATUUR AANPASSEN ..... 10
UW APPARAAT VERPLAATSEN ..... 11
LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST BEWAREN ..... 12
LEVENSMIDDELEN IN DE VRIESKAST INVRIEZEN EN BEWAREN ..... 15
IJSBLOKJES MAKEN ..... 19
ONTDOOIEN ..... 19
DRAAIRICHTING VAN DE DEUR WIJZIGEN ..... 19
ENERGIEBESPARINGSTIPS ..... 21
WERKINGSGELUIDEN ..... 21
REINIGING EN ONDERHOUD ..... 23
PROBLEEMOPLOSSING ..... 23
TECHNISCHE GEGEVENS ..... 23
PRODUCTINFORMATIEBLAD ..... 24
DIENST VOOR HERSTELLINGEN EN RESERVEONDERDELEN ..... 26
VERWIJDERING ..... 27

**LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR ALVORENS HET APPARAAT TEGEBRUIKEN EN BEWAAR ZEVOOR LATERE RAADPLEGING.**

## ❖ WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:

– kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
– boerderijen en door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting;
– bed & breakfasts en gelijksoortige omgevingen;
– catering en gelijksoortige groothandeltoepassingen.

❖ Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend hersteller of een ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.

❖ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze onder toezicht staan of

gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

- Voor details over de reinigingsmethode, zie de rubriek “Reiniging en onderhoud” op paginas NL-22&23.

- Stel het apparaat niet bloot aan regen.

- WAARSCHUWING: Houd alle ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de constructie voor de inbouw van het apparaat vrij van obstakels.

- WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, dan deze aanbevolen door de fabrikant.

- WAARSCHUWING: Beschadig het koelcircuit niet.

- WAARSCHUWING: Gebruik geen elektrische apparatuur in de opbergvakken van het apparaat, tenzij ze van het type zijn dat aanbevolen werd door de fabrikant.

- Berg geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas, in dit apparaat op.

- WAARSCHUWING: Maak alleen ijs (ijsblokjes) met behulp van drinkbaar water.

- OPGELET: Het koelsysteem staat onder hoge druk. Raak het niet aan. Voor afdanking, neem contact op met een vakbekwaam servicecentrum.

- INSTALLATIE: INSTALLEER DIT APPARAAT NIET IN EEN ZEER VOCHTIGE OF KOUDE RUIMTE, ZOALS EEN BIJGEBOUW, GARAGE OF WIJNKELDER.

❖ **Het apparaat afvoeren:**

Om mogelijke schade aan het milieu of aan de menselijke gezondheid door het ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, recycleer het apparaat op een verantwoordelijke wijze, om het duurzame hergebruik van grondstoffen, koelmiddel en brandbare isolatie-blaasgassen te bevorderen. Lever het apparaat in bij een inzamelpunt in uw gemeente. Neem contact op met het inzamelpunt in uw buurt voor meer informatie over de juiste verwijderingsprocedure.

❖ **Voor installatie, onderhoud:**

Plaats het apparaat op een horizontaal oppervlak en zorg voor voldoende ventilatie.

Vervang of repareer de onderdelen niet zelf. Indien nodig, raadpleeg het servicecentrum.

❖ **Hantering:**
Ga altijd met de nodige voorzichtigheid om met het apparaat om schade te voorkomen.

❖ Vries ontdooide levensmiddelen nooit in, tenzij ze op voorhand gekookt zijn, om schadelijke bacteriën te elimineren. Vries ontdooide vis of schaal- en schelpdieren nooit opnieuw in.

- Waarschuwing; Brandgevaar / ontvlambare materialen
- WAARSCHUWING: Tijdens het plaatsen van het apparaat, zorg dat het snoer niet verstrikt raakt of beschadigd wordt.
- WAARSCHUWING: Plaats niet meerdere verlengsnoeren of stekkerdozen achter het apparaat.
- Kinderen tussen 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten vullen en legen.
- Om voedselverontreiniging te voorkomen, leef de volgende aanwijzingen na:

– De deur te lang open laten kan een aanzienlijke toename van de temperatuur binnenin de vakken van het apparaat veroorzaken.
– Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen en de toegankelijke afvoersystemen regelmatig schoon.
– Bewaar rauw vlees en vis in gepaste houders in de koelkast zodat ze niet met ander voedsel in aanraking komen of erop druppelen.
– Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van reeds bevroren voedsel, het bewaren of maken van roomijs en het maken van ijsblokjes.
– Vriesvakken met één, twee en drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
– Als het koelapparaat langere tijd leeg zal blijven, schakel het uit, ontdooi, reinig en veeg het apparaat droog en laat de deur open om vorming van schimmel in het apparaat te voorkomen.

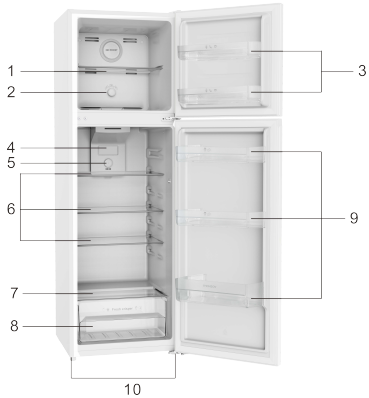
## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Als u een oude koelkast/vriezer met een slot/grendel op de deur afdankt, zorg er dan voor dat deze in een ontgrendelde staat wordt achtergelaten om mogelijke opsluiting van jonge kinderen tijdens het spelen te voorkomen.
- Ontkoppel het apparaat van de netvoeding indien niet in gebruik en alvorens te reinigen. Verwijder alle levensmiddelen voordat u het apparaat reinigt.
- Plaats geen te grote levensmiddelen in het apparaat om een verkeerde werking te vermijden.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van het apparaat.
- Geef kinderen geen room- of waterijs dat net uit de vrieskast komt, de lage temperatuur kan "vriesbrandwonden" op de lippen veroorzaken.
- Sta of steun niet op het voetstuk of deur, etc.
- Drankjes mogen niet in het vriesvak worden opgeslagen.

**Uw oud apparaat afdanken**

Koel-/vriescombinaties bevatten koelmiddel en gassen in de isolatie.
Koelmiddel en blaasgassen mogen alleen door een deskundige worden verwijderd. Controleer of de buizen van het koelcircuit niet beschadigd zijn voordat u het product op een juiste manier afdankt.

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN




1. Legplank voor vrieskast
2. Temperatuurregelaar voor vrieskast
3. Deurvakken voor vrieskast
4. LED-lampjes
5. Temperatuurregelaar voor koelkast
6. Legplanken voor koelkast
7. Deksel van groentelade met vochtigheidsregelaar
8. Groentelade
9. Deurvakken
10. Stelvoetjes

# Aanbevolen rangschikking van de levensmiddelen

### Koelgedeelte (2°C ~ 4°C)

Koude lucht dealt zodat het onderste gedeelte het koelste is. Bewaar uw levensmiddelen in het juiste vak om te genieten van de frisse smaak.

| | |
|---|---|
| Bovenste gedeelte: | ingeblikte levensmiddelen, brood, cake… |
| Middelste gedeelte: | zuivelproducten, gebruiksklare levensmiddelen, toetjes… |
| Onderste gedeelte: | vlees, vleesproducten, delicatessen… |
| Groentelade: | vers fruit, groente, salades… |

### Deurvakken van de koelkast (2°C ~ 8°C)

| | |
|---|---|
| Bovenste gedeelte: | eieren, boter, kaas… |
| Middelste gedeelte: | drankjes, blikjes, flessen… |
| Onderste gedeelte: | drankjes, blikjes, flessen… |

### Rangschikken van levensmiddelen (-18°C ~ -22°C)

| | |
|---|---|
| Vriesvak: | Bevriezen, opbergen van bevroren levensmiddelen |
| Deurvankken voor vriesvak: | Bewaren van levnsmiddelen in kleine verpakkingen<br>Gehakt, koeken |

## VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Voordat u de stekker in een stopcontact steekt, dient u te controleren of de spanning vermeld op het typeplaatje van uw apparaat overeenstemt met de spanning in uw woning. Een andere spanning kan het apparaat beschadigen.

De stekker is de enige manier om het apparaat van de voeding te scheiden; zorg dat deze altijd makkelijk

bereikbaar is. Om de voeding naar het apparaat te scheiden, dient u het apparaat uit te schakelen en vervolgens de stekker uit het stopcontact te trekken.

Het apparaat moet geaard zijn. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het gebruik zonder aarding.

## INSTALLATIE

Installeer het apparaat in een droge en goed geventileerde ruimte. Zorg dat de plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld en dat het apparaat zich niet in de buurt van een warmtebron, bijv. een kookfornuis, kachel, etc. bevindt.

Om voor voldoende ventilatie voor het apparaat te zorgen, dient u voor een vrije ruimte van 10 cm aan weerskanten van de behuizing te zorgen.
Voor oneffen oppervlakken kunnen de voorste stelvoetjes op één lijn worden gebracht.

## OMGEVINGSTEMPERATUUR

Dit apparaat is ontworpen om te werken in een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 43°C. In een ruimte met een lagere of hogere temperatuur zal het apparaat niet juist werken. Als de omgevingstemperatuur gedurende een lange periode wordt overschreden, zal de temperatuur in de vrieskast boven -18°C komen en kunnen de levensmiddelen bedorven raken.

## ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN

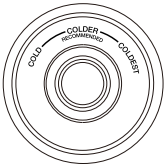
- Verwijder alle verpakking.
- Laat het apparaat gedurende 2 – 3 uur werken zonder levensmiddelen zodat de compartimenten tot de gepaste temperatuur afkoelen.
- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een beetje afwasmiddel om eventuele fabricageresten en stof te verwijderen.

## STROOMUITVAL

In geval van een stroomuitval, mag u de deuren van het apparaat niet openen. Bevroren levensmiddelen blijven goed als de stroomuitval niet langer dan 8 uur duurt.
Vries bevroren levensmiddelen die volledig ontdooid zijn niet opnieuw in. De levensmiddelen kunnen uw gezondheid schaden.

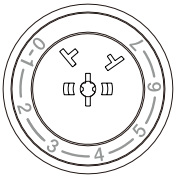
## DE TEMPERATUUR AANPASSEN

### De temperatuur in de vrieskast instellen




Er bevindt zich een temperatuurregelaar binnenin de vrieskast.
Draai deze regelaar om de gewenste temperatuur binnenin de vrieskast in te stellen.
Er zijn 3 instellingen: COLD (KOUD), COLDER (KOUDER) en COLDEST (KOUDST).
Bij een normaal gebruik is het aanbevolen om deze regelaar op de stand NORMAL in te stellen.

### De temperatuur in de koelkast instellen




Er bevindt zich een temperatuurregelaar binnenin de koelkast.
U kunt aan deze knop draaien om de temperatuur in de koelkast in te stellen.
Er zijn 8 instellingen: 0 is de “uit" stand, 1 is de koud stand en 7 is de koudste stand.

Het is mogelijk dat het apparaat niet op de juiste temperatuur werkt wanneer het in een zeer warmte ruimte wordt gebruikt of wanneer de deur vaak wordt geopend.
De koel- en vrieskast werken niet als het apparaat op Л (uit) is ingesteld.

### De snelle invriesmodus openen:

Draai de temperatuurregelaar van de koelkast eerst naar de stand "0" en bedien de temperatuurregelaar van de koelkast vervolgens binnen 20 sec in de volgorde zoals aangegeven in de afbeelding. Na deze handelingen, knippert het lampje tegen 0,5 Hz (1,5 sec aan, 0,5 sec uit) (lampje voor deur open knippert, lampje voor deur dicht is uit) en wordt de snelle invriesmodus geopend.

## UW APPARAAT VERPLAATSEN

Als het apparaat voor welke reden dan ook wordt uitgeschakeld, wacht dan 10 minuten voordat u het opnieuw inschakelt. De druk in het koelsysteem dient eerst te worden gestabiliseerd voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder alle levensmiddelen. Verwijder tevens alle mobiele onderdelen (legplanken, accessoires, etc.) of maak ze vast in het apparaat om schokken te vermijden.
- Verplaats het apparaat en installeer. Als het apparaat tijdens het verplaatsen op zijn zijde werd gehouden, zelfs al was dit zeer kort, dient u het apparaat minstens 10 minuten in de rechtopstaande positie te laten staan voordat u het inschakelt.

Uw apparaat gebruikt isobutaan (R600a) als koelmiddel. Alhoewel R600a een milieuvriendelijk en natuurlijk gas is, is het explosief. Wees dus zeer voorzichtig tijdens het verplaatsen of installeren van uw apparaat om schade aan de koelelementen te vermijden. In geval van een lek dat werd veroorzaakt door schade aan de koelelementen, dient u uw apparaat weg te halen van open vlammen of warmtebronnen en de kamer waar het apparaat zich in bevindt enkele minuten te luchten.

# LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST BEWAREN

De koelkast zorgt voor een langere bewaartijd van verse, beperkt houdbare levensmiddelen.

**Bewaren van verse levensmiddelen**

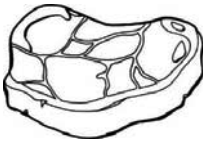
Voor het beste resultaat:

- Bewaar alleen zeer verse levensmiddelen van een goede kwaliteit.
- Zorg dat de levensmiddelen goed zijn verpakt of afgedekt voordat u ze bewaart. Dit vermijdt dat de levensmiddelen uitdrogen, bleker worden of aan smaak verliezen en zorgt voor een langere versheid. Dit vermijdt tevens overdracht van geuren.
- Zorg dat levensmiddelen met een sterke geur goed verpakt en afgedekt zijn en bewaar deze uit buurt van boter, melk en room en andere levensmiddelen die door een sterke geur aangetast kunnen worden.
- Laat warme levensmiddelen afkoelen voordat u ze in de koelkast plaatst.

**Zuivelproducten en eieren**

- De meeste voorverpakte zuivelproducten zijn voorzien van een minimale houdbaarheidsdatum. Bewaar deze in de koelkast en gebruik binnen de aangegeven tijd.
- Boter kan worden aangetast door levensmiddelen met een sterke geur, het is aanbevolen om boter in een afgesloten houder te bewaren.
- Eieren kunnen in de koelkast bewaard worden.

## Rood vlees

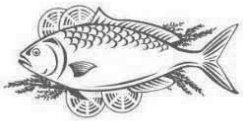


- Leg vers rood vlees op een bord en bedek losjes met waspapier, of plastic of aluminiumfolie.
- Bewaar gekookt en rauw vlees op verschillende borden. Dit vermijdt dat er sappen van rauw vlees op het gekookt vlees terechtkomen.

## Pluimvee

- Spoel volledige, verse vogels aan de binnen- en buitenkant met koud stromend water. Bedek losjes met plastic- of aluminiumfolie.
- Bewaar delen van het pluimvee op dezelfde manier. Vul het pluimvee alleen net voor het koken, anders kan voedselvergiftiging optreden.
- Koel en bewaar pluimvee onmiddellijk na het koken in de koelkast. Haal de vulling uit het pluimvee en bewaar apart.

## Vis en schaal- en schelpdieren



- Bereid verse vis en filets op de dag van aankoop. Tot wanneer nodig, bewaar de vis op een bord, losjes bedekt met waspapier, of plastic of aluminiumfolie in de koelkast.
- Als u vis een nacht of langer in de koelkast wilt bewaren, kies voor zeer verse vis. Spoel een volledige vis in koud water en verwijder losse schubben en vuil. Dep de vis vervolgens droog met

papieren doeken. Steek de volledige vis of filets in een afgesloten plastic tas.

- Houd schaal- en schelpdieren op elk moment gekoeld. Gebruik binnen 1 – 2 dagen.

## Voorgekookt voedsel en etensresten

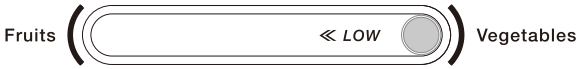
- Bewaar in een gepaste houder met deksel zodat de levensmiddelen niet uitdrogen.
- Gebruik binnen 1 – 2 dagen.
- Warm etensresten slechts eenmaal op en totdat ze dampend heet zijn.

## Verse groente en fruit

- De groentelade is de ideale opbergruimte voor verse groente en fruit.
- Zorg dat u onderstaande levensmiddelen niet gedurende een lange periode op een temperatuur lager dan 7°C bewaart:
  Citrusvruchten, meloenen, aubergines, ananas, papaja's, courgettes, passievruchten, komkommers, paprika's en tomaten.
- Ongewenste wijzigingen doen zich bij lage temperaturen voor, zoals het verzachten van het vruchtvlees, bruin worden en/of snellere bederving.
- Bewaar geen avocado's (totdat ze rijp zijn), bananen en mango's in de koelkast.

**De vochtigheid in de groentelade regelen**

Het deksel van de groentelade is voorzien van een vochtigheidsregelaar. U kunt deze schuifregelaar gebruiken om de gewenste vochtigheid in te stellen al naargelang de vochtigheids- en koeltoestand van uw levensmiddelen in de groentelade.




Beweeg de schuif richting **Fruits** voor dikkere groente of fruit met een schil.

Beweeg de schuif richting **Vegetables** voor bladgroente of delicaat fruit.

# LEVENSMIDDELEN IN DE VRIESKAST INVRIEZEN EN BEWAREN

## Gebruik de vrieskast

- Om diepgevroren levensmiddelen te bewaren
- Om ijsblokjes te maken.
- Om levensmiddelen in te vriezen.

**Opmerking:** Zorg dat de deur van de vrieskast altijd juist gesloten is.

## Diepvriesproducten kopen

- De verpakking mag niet beschadigd zijn.
- Gebruik binnen de minimale houdbaarheidsdatum.
- Indien mogelijk, transporteer diepgevroren levensmiddelen in een thermische tas en doe de levensmiddelen snel in de vriesladen.

**Diepvriesproducten bewaren**
Bewaar op -18°C of kouder. Open de vrieskastdeur alleen indien nodig.

**Verse levensmiddelen invriezen**
Vries alleen verse en onbeschadigd levensmiddelen in. Om de best mogelijke voedingswaarde, smaak en kleur te behouden, blancheer groente voordat u ze invriest.
Aubergines, paprika's, courgettes en asperges moeten niet worden geblancheerd.
**Opmerking:** Houd de in te vriezen levensmiddelen uit de buurt van levensmiddelen die reeds ingevroren zijn.

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt om in te vriezen:

  Cakes en gebak, vis en schaal- en schelpdieren, vlees, wild, pluimvee, groente, fruit, specerijen, eieren zonder schaal, zuivelproducten zoals kaas en boter, kant-en-klaar gerechten en etensresten zoals soep, stoofschotels, gekookt vlees en vis, aardappelgerechten, soufflés en desserts.

- De volgende levensmiddelen zijn niet geschikt om in te vriezen:

  Groente die over het algemeen rauw wordt gegeten zoals sla, radijzen, eieren in de schaal, druiven, appels, peren en perziken, hard gekookte eieren, yoghurt, zure melk, zure room en mayonaise.

**Diepvriesproducten bewaren**

Om te vermijden dat levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen, doe ze in een luchtdichte verpakking.

1. Plaats de levensmiddelen in de verpakking.
2. Verwijder alle lucht.
3. Dicht de verpakking af.
4. Label de verpakking met de inhoud en datum van invriezen.

Gepaste verpakking:
Plastic folie, buisfolie van polyethyleen, aluminiumfolie of houders geschikt voor in de diepvries. Deze producten zijn te verkrijgen bij uw speciaalzaak.

## Aanbevolen bewaartijden van diepvriesproducten in de vriesladen

Deze tijden kunnen verschillen naargelang het soort levensmiddel. De ingevroren levensmiddelen kunnen tussen 1 en 12 maanden worden bewaard (minimum op -18°C).

| Levensmiddel | Bewaartijd |
|---|---|
| Spek, stoofschotels, melk | 1 maand |
| Brood, roomijs, worst, erwten, bereide schelpdieren, vette vis | 2maanden |
| Niet-vette vis, schelpdieren, pizza, scones en muffins | 3 maanden |
| Ham, cakes, koeken, rundvlees en lamskoteletjes, stukken pluimvee | 4 maanden |
| Boter, groente (geblancheerd), volledig ei en dooiers, gekookte rivierkreeften, gehakt (rauw), varkensvlees (rauw) | 6 maanden |
| Fruit (droog of in siroop), eiwit, rundvlees (rauw), volledige kip, lamsvlees (rauw), fruitcakes | 12 maanden |

**Nooit vergeten:**

- Als u verse levensmiddelen met een minimale houdbaarheidsdatum invriest, moet u deze voor het verstrijken van deze datum invriezen.
- Controleer of de levensmiddelen vroeger reeds niet werden ingevroren. Ingevroren levensmiddelen die volledig ontdooid zijn mogen niet opnieuw worden ingevroren.
- Eenmaal ontdooid, eet de levensmiddelen snel op.

# IJSBLOKJES MAKEN

Vul het bakje voor ijsblokjes (niet meegeleverd) 3/4 met drinkwater en plaats het in het vriesvak.
Als het bakje voor ijsblokjes aan het vriesvak kleeft, maak het alleen met behulp van een stomp voorwerp los.
Om de ijsblokjes los te maken, draait u het bakje voor ijsblokjes lichtjes of houdt u het bakje kortstondig onder stromend water.

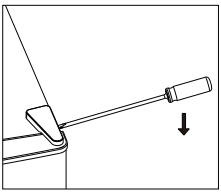
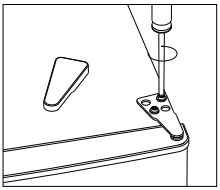
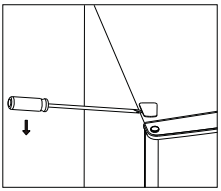
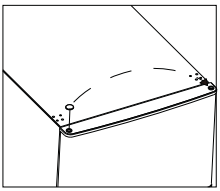
## ONTDOOIEN

Dit apparaat is uitgerust met een no frost-systeem.
Dit systeem zorgt ervoor dat de vrieskast continu ijsvrij is. De etenswaren die in de diepvriesladen zijn bewaard zullen echter niet ontdooien.

## DRAAIRICHTING VAN DE DEUR WIJZIGEN

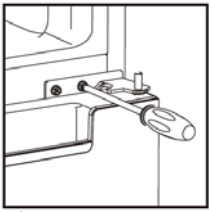
Als u de scharnieren van de deuren naar de andere kant wilt hebben, is het aanbevolen om contact op te nemen met een erkende hersteller om hem het werk te laten uitvoeren.
Voordat u de draairichting wijzigt, dient u te controleren of de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat het apparaat leeg is. Het is aanbevolen om een kruiskopschroevendraaier en een moersleutel te gebruiken (beide niet meegeleverd).

1. Verwijder de dop van het bovenste scharnier. Verwijder de schroeven waarmee het bovenste scharnier op de deurstijl is bevestigd. Verwijder het bovenste scharnier. Verwijder de afdekking van het gat met een platte schroevendraaier. Beweeg de centrale afdekking van links naar rechts.

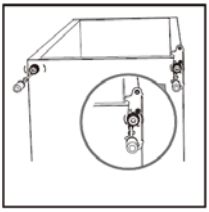
2. Til de diepvriesdeur op en plaats ze op een zacht oppervlak om krassen te vermijden.

3. Draai de schroeven uit het middelste scharnier los en verwijder vervolgens het middelste scharnier. Til de koelkastdeur op en plaats ze op een zacht oppervlak om krassen te vermijden.

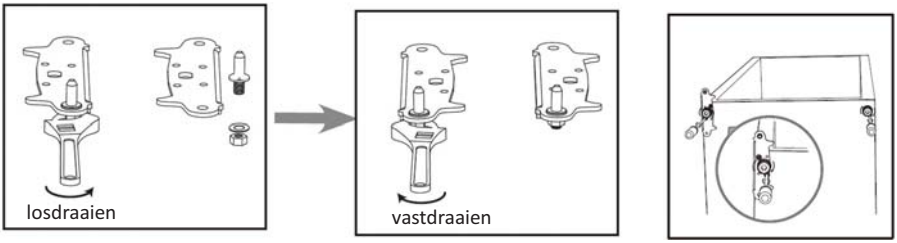


Verwijder de blanco afdekkingen en installeer ze aan de andere kant.

4. Verwijder de schroeven, het onderste scharnier met het stelvoetje aan de onderkant van het apparaat.

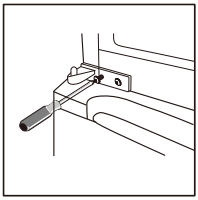


5. Verwijder het andere stelvoetje aan de onderkant van het apparaat.
6. Schroef de scharnierpen uit het onderste scharnier. Draai het onderste scharnier om en breng de schroef opnieuw in de scharnierpen op het onderste scharnier aan. Maak het onderste scharnier aan de andere kant vast.

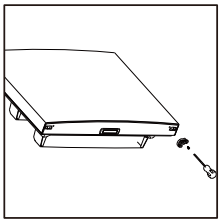


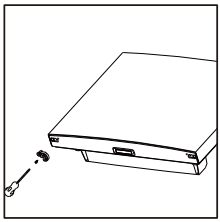

7. Plaats de vrieskastdeur terug en schroef het middelste scharnier opnieuw aan de andere kant vast.

Zorg dat de onderste deur zowel horizontaal als verticaal is uitgelijnd zodat de dichtingen op alle zijden gesloten zijn voordat u het scharnier volledig vastmaakt.

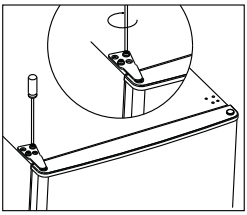


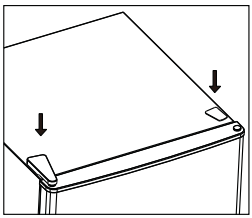
8. Draai de rechter middelste stopper met het metalen blokje uit de onderkant van de vrieskastdeur en installeer vervolgens de linker middelste stopper met het metalen blokje aan de linker onderkant van de vrieskastdeur.





9. Maak de vrieskastdeur opnieuw op zijn plaats vast. Bevestig het bovenste scharnier terwijl u de bovenste deur vastmaakt. Draai de schroeven nog niet stevig vast. Breng de scharnierkap en schroefkap weer aan.
    - Zorg dat de diepvriesdeur zowel horizontaal als verticaal is uitgelijnd zodat de dichtingen op alle zijden gesloten zijn voordat u het bovenste scharnier volledig vastmaakt.





## ENERGIEBESPARINGSTIPS

Voor het meest efficiënt energiegebruik van uw apparaat:

- Zorg voor voldoende ventilatie zoals aangegeven in de installatie-instructies.
- Laat warme levensmiddelen en drank eerst afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
- Ontdooi ingevroren levensmiddelen in de koelkast en gebruik de lage temperatuur van de ingevroren levensmiddelen om de gekoelde levensmiddelen af te koelen.
- Open de deur zo weinig mogelijk.
- Open het apparaat zo kort mogelijk.
- Zorg dat de deur van de koel- en vrieskast altijd juist gesloten is.

## WERKINGSGELUIDEN

**Normale geluiden**

- De motoren lopen.
- Koelmiddel stroomt door de buizen.

## REINIGING EN ONDERHOUD

**Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen.**

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Haal de levensmiddelen eruit en berg ze op in een koele ruimte.
3. Maak het apparaat schoon met een zachte doek, warm water en een mild schoonmaakmiddel.
4. Veeg de deurdichting alleen schoon met schoon water en droog vervolgens grondig af. Na het
5. reinigen steekt u de stekker in het stopcontact en stelt u het apparaat op de gewenste instelling in.
6. Plaats de levensmiddelen opnieuw in het apparaat.

**Reinigingstips**

- Verwijder alle planken, deurrekken, groentebakken, verwijderbare accessoires (zoals eierrekjes en ijsblokjeshouder indien meegeleverd) en/of laden uit het apparaat. Was ze af met een warm zeepsopje en een zachte spons. Afspoelen en grondig afdrogen.
- Veeg de interieuronderdelen (inclusief deurschakelaar, temperatuurregelknop en lampafdekking) af met een vochtige doek gedrenkt in een warm zeepsopje. Gebruik voor hardnekkige vlekken soda.
- Veeg de deuren, inclusief randen, af met een microvezeldoek die is bevochtigd met een mild afwasmiddel en water. Gebruik een natte spons en een zachte borstel (zoals een tandenborstel) om vastzittend voedsel te verwijderen.

De LED-lampen in de koelkast kunnen niet door de gebruiker worden vervangen. Als de LED-lampen niet meer werken, kunt u contact opnemen met een lokale, bevoegde monteur.

## PROBLEEMOPLOSSING

Als er een probleem met uw apparaat is, controleer dan de volgende punten voordat u contact opneemt met de klantendienst.

| Probleem | Mogelijke oorzaken | Mogelijke oplossing |
|---|---|---|
| Het apparaat werkt niet. | Geen elektriciteit op stopcontact. | Controleer of het apparaat juist is aangesloten en ingeschakeld is. |
| Lawaai | Kast niet stabiel of vlak. | Zie sectie “Installatie”. |
| Apparaat is niet koel. | Temperatuur is niet juist ingesteld.<br><br>Deur wordt te vaak geopend. Grote hoeveelheid levensmiddelen recent toegevoegd. | Zie de sectie “De temperatuur aanpassen”.<br><br>Open zo weinig mogelijk de deur om de temperatuur te stabiliseren. |

## TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|---|---|
| **Tijd van temperatuurtoename** | 8 u na stroomuitval |
| **Beschermingsklasse tegen elektrische schokken** | Klasse I |
| **Nominale spanning en frequentie** | 220-240V~ 50Hz |
| **Nominale stroom** | 1,30A |
| **Nominaal ingaand vermogen** | 140W |
| **Ontdooivermogen** | 150W |
| **Vermogen lamp** | 1,5W |
| **Isolatie-blaasgas** | Cyclopentaan |
| **Koelmiddel / Hoeveelheid** | R600a / 46g |
| **Nettogewicht** | 46kg |

Dit product is vervaardigd en verkocht onder de verantwoordelijkheid van Etablissements Darty et Fils (S.A.S).
THOMSON en het THOMSON logo zijn handelsmerken die onder licentie worden gebruikt door Etablissements Darty et Fils (S.A.S).

– meer informatie op www.thomson-brand.com.
Alle andere producten, diensten, bedrijven, handelsmerken, handels- of productnamen en logo's waarnaar hierin wordt verwezen, zijn eigendom van hun respectieve eigenaars.

# Productinformatieblad

**GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2019/2016 VAN DE COMMISSIE met betrekking tot de energie-etikettering van koelapparaten**

**Naam van de leverancier of het handelsmerk:** Etablissements Darty & fils © | THOMSON

**Adres van de leverancier:** 9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France

**Typeaanduiding:** THD254NFWH

**Type koelapparaat:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Geluidsarm apparaat: | nee | Ontwerptype: | vrijstaand |
| Wijnbewaarkast: | nee | Ander koelapparaat: | ja |

**Algemene productparameters:**

| Parameter | | Waarde | Parameter | Waarde |
|---|---|---|---|---|
| Totale afmetingen (millimeter) | Hoogte | 1670 | Totaal volume ($dm^3$ of l) | 247 |
| | Breedte | 545 | | |
| | Diepte | 560 | | |
| EEI | | 100 | Energie-efficiëntieklasse | E |
| Emissie van akoestisch luchtgeluid (dB(A) re 1 pW) | | 39 | Emissieklasse voor akoestisch luchtgeluid | C |
| Jaarlijks energieverbruik (kWh/jaar) | | 196 | Klimaatklasse: | gematigd/ subtropisch / tropisch |
| Laagste omgevingstemperatuur (°C) waarvoor het koelapparaat geschikt is | | 16 | Hoogste omgevingstemperatuur (°C) waarvoor het koelapparaat geschikt is | 43 |
| Winterinstelling | | nee | | |

**Compartimentparameters:**

| Compartimenttype | | Compartimentparameters en -waarden | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Compartiment -volume ($dm^3$ of l) | Aanbevolen temperatuurinstelling voor optimale voedselopslag (°C) | Vriesvermogen (kg/24 u) | Ontdooitype (zelfontdooifunctie = Z, handmatige ontdooifunctie = H) |
| Voorraad | nee | — | — | — | — |
| Wijnbewaring | nee | — | — | — | — |
| Kelder | nee | — | — | — | — |
| Vers voedsel | ja | 195,0 | 4 | — | Z |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Chill | nee | — | — | — | — |
| 0 sterren of ijsmaker | nee | — | — | — | — |
| 1 ster | nee | — | — | — | — |
| 2 sterren | nee | — | — | — | — |
| 3 sterren | nee | — | — | — | — |
| 4 sterren | ja | 52,0 | -18 | 2,4 | Z |
| 2-sterrengedeelte | nee | — | — | — | — |
| Compartiment met variabele temperatuur | nee | — | — | — | — |

| | |
|---|---|
| **Voor 4-sterrencompartimenten** | |
| Snelvriesfunctie | nee |
| **Voor wijnbewaarkasten:** | |
| Aantal standaardwijnflessen | — |
| **Lichtbronparameters ([a]) :** | |
| Type lichtbron | LED |
| Energie-efficiëntieklasse | — |
| **Minimumduur van de door de fabrikant geboden garantie: 24 maanden** | |
| **Aanvullende informatie:** | |
| Link naar de website van de leverancier met de informatie zoals bedoeld in punt 4 van bijlage II bij Verordening (EU) 2019/2019 van de Commissie : www.vandenborre.be | |

([a]) zoals vastgesteld overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/2015 van de Commissie.

Klimaatklasse:

- Gematigd: “dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 32 °C”.
- Subtropisch: “dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 38 °C”.
- Tropisch: “dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 43 °C”.

Dit koelapparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt als inbouwapparaat.

Over hoe de informatie over een model kan worden gevonden in de productendatabank :
Klik de link

https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/1644900

## DIENST VOOR HERSTELLINGEN EN RESERVEONDERDELEN

**Demonteer of herstel  het apparaat niet zelf om het risico op een elektrische schok of persoonlijk letsel te vermijden.**

Voor professionele herstellingen of het bestellen van reserveonderdelen, neem contact op met de klantenservice van FNAC DARTY.
Reserveonderdelen voor uw apparaten worden binnen 15 werkdagen na het ontvangen van de bestelling geleverd.

**Opgelet!**
Alle apparaten hebben een garantie van 2 jaar.
De garantie geldt niet voor schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, ongeoorloofde wijziging, zelf uitgevoerde of niet professionele herstellingen.

Neem contact met ons op:

| | |
|---|---|
| DARTY<br>www.darty.com<br>**0978 970 970**<br>24 uur<br>7 dagen per week<br>9 Rue des Bateaux-Lavoirs,<br>94200 Ivry-sur-Seine,<br>France | Vanden Borre<br>in alle vertrouwen<br>www.vandenborre.be<br>**02 334 00 00**<br>8u – 18u<br>Ma naar Zat<br>Slesbroekstraat 101<br>1600 Sint-Pieters-Leeuw<br>Belgium |

**VERWIJDERING**

Als een verantwoordelijke verdeler hechten wij waarde aan het milieu. Daarom raden wij U aan om de correcte verwijderingprocedure te volgen voor uw product, verpakkingsmaterialen, en indien van toepassing, accessoires en batterijen. Dit draagt bij tot de instandhouding van natuurlijke bronnen en zorgt ervoor dat de materialen gerecycleerd worden op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt. U moet de wetten en regels volgens voor verwijdering. Elektrische afvalproducten en batterijen moeten afzonderlijk van het huishoudelijk afval verwijderd worden wanneer het toestel het **.**

Neem contact op met de winkel waar U het product heeft gekocht en met het plaatselijke bestuur om meer te weten over het verwijderen van afval en recyclage. De batterijen moeten verwijderd worden bij uw plaatselijk recyclagepunt.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing om te weten hoe U de batterijen moet verwijderen voor afval. We bieden onze excuses aan voor elk ongemak dat veroorzaakt wordt door kleine onregelmatigheden in deze gebruiksaanwijzing die zich kunnen voordoen als het gevolg van productverbetering -en ontwikkeling.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 16/11/2023

## KOUDSTE ZONE VAN DE KOELKAST

**Het hiernaast vermelde symbool geeft de plaats van de koudste zone in uw koelkast aan. Deze zone is aan de onderkant afgebakend door het glas van de groentelade en aan de bovenkant door het symbool of het rek dat zich op dezelfde hoogte bevindt.**
**Om de temperatuur in deze zone te waarborgen, pas de positie van dit rek niet aan.**

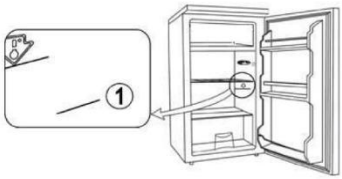
**In koelkasten met luchtcirculatie (voorzien van een ventilator of No Frost modellen) is het symbool van de koudste zone niet aanwezig omdat de temperatuur in de volledige kast dezelfde is.**

**DE TEMPERATUURINDICATOR INSTALLEREN**

Uw apparaat is uitgerust met een temperatuurindicator, die zich in de koudste zone bevindt, zodat u het apparaat nauwkeurig kunt instellen.

**OPGELET: Deze indicator is alleen geschikt voor gebruik met deze koelkast, gebruik het niet voor een andere koelkast (de koudste zone kan namelijk verschillend zijn) of voor een ander doeleinde.**

**TEMPERATUURINDICATOR: KOUDSTE ZONE VAN UW KOELKAST.**




**VERIFICATIE VAN DE TEMPERATUUR IN DE KOUDSTE ZONE**

• Dankzij de temperatuurindicator kunt u regelmatig controleren of de temperatuur in de koudste zone juist is. De temperatuur binnenin de koelkast is namelijk afhankelijk van meerdere factoren zoals de kamertemperatuur, de hoeveelheid bewaarde levensmiddelen en het aantal keren de deur wordt geopend. Houd rekening met deze factoren wanneer u het apparaat instelt.

Als de indicator “OK” weergeeft, geeft dit aan dat uw thermostaat juist in ingesteld en de temperatuur in de koelkast correct is.

Als de kleur van de indicator wit is, geeft dit aan dat de temperatuur te hoog is. Verhoog in dit geval de thermostaat en wacht 12 uur om de indicator opnieuw te bekijken.

Na het inbrengen van levensmiddelen of het openen van de deur, is het mogelijk dat de indicator enige tijd wit is.

Juiste instelling

Te hoge temperatuur, regel de thermostaat

# Table of Contents

WARNINGS ..... 2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS ..... 6
NAMES OF PARTS ..... 7
BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE ..... 7
INSTALLATION ..... 7
AMBIENT TEMPERATURE ..... 8
BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE ..... 8
POWER FAILURE ..... 8
ADJUSTING THE TEMPERATURES ..... 8
MOVING YOUR APPLIANCE ..... 9
STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT ..... 9
FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT ..... 12
MAKING ICE CUBES ..... 15
DEFROSTING ..... 15
DOOR CONVERSION ..... 15
TIPS FOR SAVING ENERGY ..... 17
OPERATING NOISES ..... 17
CLEANING AND MAINTENANCE ..... 18
TROUBLESHOOTING ..... 19
SPECIFICATIONS ..... 19
PRODUCT INFORMATION SHEET ..... 20
REPAIR AND SPARE PARTS SERVICE ..... 22
DISPOSAL ..... 23

**PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

## ❖ WARNINGS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

❖ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

❖ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Regarding the details instructions for cleaning the surfaces in contact with food and splash area, refer to the section “Cleaning and Maintenance” in pages EN-18&19.
- The appliance shall not be exposed to rain.
- WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.
- WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- WARNING: For making ice (ice cubes), use potable water only.

- CAUTION: The cooling system is under high pressure. Do not touch it. Contact qualified maintenance services before disposal.
- INSTALLATION: DO NOT INSTALL THIS APPLIANCE IN AREAS THAT ARE TOO HUMID OR TOO COLD, SUCH AS THE OUTBUILDINGS, GARAGES OR WINE CELLARS.

- **For disposal of the appliance:**

  To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle the appliance responsibly to promote the sustainable reuse of material resources, the refrigerants and the flammable insulation blowing gases. The disposal should only be done through public collection points; contact the waste treatment center nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.

❖**For installation, servicing:**

Appliance should be placed on a horizontal floor and keep the ventilation freely. Don't try to replace or repair any components by yourself, ask the service agency for help if necessary.

❖**For handling:**

Always handle the appliance to avoid any damage.

❖Never freeze defrosted food except if they have been cooked before, in order to eliminate harmful bacteria. Never refreeze seafood that has been defrosted.

- Warning; Risk of fire / flammable materials
- WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

– Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.

– Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.

– Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.

– Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.

– One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.

– If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

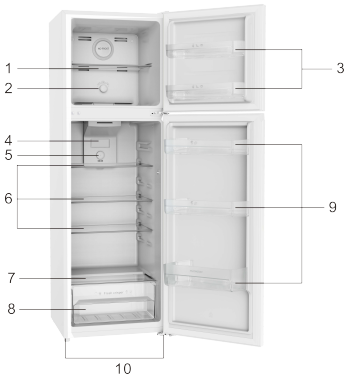
**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- If you are discarding an old fridge freezer with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning. Remove food before cleaning the appliance.
- Do not insert oversized food as this could cause incorrect operation.
- Extreme caution must be used when moving the appliance.
- Do not give children ice-cream and water ices direct from the freezer compartment as the low temperature may cause 'freezer burns' on the lips.
- Do not stand or support yourself on the base or door, etc.
- Effervescent drinks should not be stored in the freezer compartment.

**Dispose of your old appliance**

Fridge freezers contain refrigerant and gases in the insulation.
Refrigerant and blowing gases must be disposed of professionally. Ensure that tubing of the refrigerant circuit is not damaged prior to proper disposal.

## NAMES OF PARTS




1. Freezer shelf
2. Freezer temperature control
3. Freezer door shelves
4. LED lights
5. Fridge temperature control
6. Fridge shelves
7. Vegetable container cover with humidity control
8. Vegetable container
9. Fridge door shelves
10. Adjustable feet

# Recommended food arrangement

### Refrigerator compartment (2°C ~ 4°C)

Cold air sinks so the bottom part is the coldest. Store your food in the optimal space to enjoy the fresh taste.

| | |
|---|---|
| Top section: | canned food, bread, cake… |
| Middle section: | dairy products, readymade food, desserts… |
| Bottom section: | meat, meat products, delicatessen … |
| Container: | fresh fruit, vegetables, salads… |

### Refrigerator door shelves (2°C ~ 8°C)

| | |
|---|---|
| Top section: | eggs, butter, cheese… |
| Middle section: | beverages, cans, bottles… |
| Bottom section: | beverages, cans, bottles… |

### Freezer compartment (-18°C ~ -22°C)

| | |
|---|---|
| Freezer compartment: | Freezing, storage of frozen food |
| Freezer door shelves: | Preserve small packaged frozen food Minced meat, biscuits |

## BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE

Before connecting your appliance to the power supply, check that the voltage stated on the rating label of your appliance corresponds to the voltage in your home. A different voltage could damage the appliance.

The plug is the only way to unplug the appliance and should therefore be accessible at all times. To turn off main power to the appliance, turn it off and then detach the plug from the outlet.

The appliance must be grounded. The manufacturer is not responsible for damages that may occur as a result of usage without grounding.

## INSTALLATION

Install the appliance in a dry, well ventilated room. The installation location should neither be exposed to direct sunlight nor near a heat source, e.g. a cooker, radiator, etc.

To ensure adequate ventilation for the appliance, allow a minimum of 10 cm of airspace on each side of the cabinet.
For uneven surfaces, front feet can be aligned.

## AMBIENT TEMPERATURE

This appliance is designed to operate in ambient temperature between 16°C and 43°C. If these temperatures are exceeded, i.e. colder or warmer, the appliance will not operate correctly. If the ambient temperatures are exceeded for long periods, the temperature in the freezer compartment will rise above -18°C and food spoilage may occur.

## BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE

- Remove all packaging.
- Allow the appliance to run empty for 2 – 3 hours so the compartments can cool to the appropriate temperature.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust.

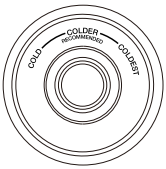
## POWER FAILURE

If there is a power failure, do not open the doors of the appliance. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 8 hours.
Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

## ADJUSTING THE TEMPERATURES

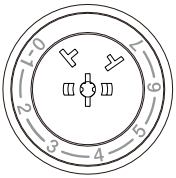
### Setting the Freezer Compartment Temperature

There is a temperature control knob inside the freezer compartment.
You can set the freezer compartment temperature by turning this control knob.
There are 3 settings: COLD, COLDER and COLDEST.
It is recommended to turn this control knob to the NORMAL position for normal use.




### Setting the Fridge Compartment Temperature

There is a temperature control knob inside the fridge compartment. You can turn this knob to set the fridge compartment temperature. There are 8 settings : 0 is OFF setting, 1 is cold setting and 7 is coldest setting .




The appliance may not operate the correct temperature if it is in a particularly hot or if you open the door often.
Neither the fridge or freezer compartment works when the setting is 0 (OFF).

### MOVING YOUR APPLIANCE

If the appliance is turned off for any reason, wait for 10 minutes before turning it back on. This will allow the refrigeration system pressures to equalize before restarting.

- Turn off the appliance and unplug it from the mains socket. Remove all food. Also remove all mobile parts (shelves, accessories, etc.) or fix them into the appliance to avoid any shock.
- Relocate and install. If the appliance has been left on its side for any length of time, leave it standing upright for at least 10 minutes before turning on.

Your appliance uses isobutane (R600a) as a refrigerant. Although R600a is an environmentally friendly and natural gas, it is explosive. Therefore you should be careful during shipment and installation to prevent your appliance's cooler elements from being damaged. In the event of a leak caused by damage to the cooler elements, move your appliance from open flame or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

## STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT

The refrigerator compartment helps to extend the storage times of fresh perishable foods.

### Fresh food care

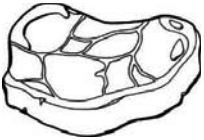
For best results:

- Store foods that are very fresh and of good quality.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in colour or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent odour transfer.
- Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odours.
- Cool hot foods down before placing them in the refrigerator compartment.

## Dairy foods and eggs

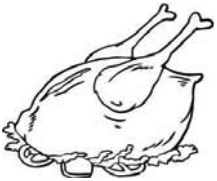
- Most pre-packed dairy foods have a recommended ‘use by /best before/best by/’ date stamped on them. Store them in the refrigerator compartment and use within the recommended time.
- Butter can become tainted by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs can be stored in the refrigerator compartment.

## Red meat



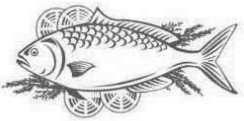
- Place fresh red meat on a plate and loosely cover with waxed paper, plastic wrap or foil.
- Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juice lost from the raw meat from contaminating the cooked product.

## Poultry



- Fresh whole birds should be rinsed inside and out with cold running water, dried and placed on a plate. Cover loosely with plastic wrap or foil.
- Poultry pieces should also be stored this way. Whole poultry should never be stuffed until just before cooking, otherwise food poisoning may result.
- Cool and refrigerate cooked poultry quickly. Remove stuffing from poultry and store separately.

## Fish and seafood



- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate on a plate loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.
- If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish. Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.

## Precooked foods and leftovers

- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for only 1 – 2 days.
- Reheat leftovers only once and until steaming hot.

## Vegetable and fresh fruit

- The vegetable container is the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.
- Take care not to store the following at temperatures of less than 7°C for long periods:

Citrus fruit, melons, aubergines, pineapple, papaya, courgettes, passion fruit, cucumber, peppers, tomatoes

- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas, and mangoes.

**Adjusting the vegetable container humidity**

The vegetable container cover has a humidity control slider. You can use this slider to adjust the desired humidity according to the humidity and cooling condition of your food in the vegetable container.

Move the slider towards **Fruits** for thicker vegetables or fruits with skin.

Move the slider towards **Vegetables** for leafy vegetables or more delicate fruits.

## FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT

### Using the freezer compartment

- To store deep-frozen food.
- To make ice cubes.
- To freeze food.

**Note:** Ensure that the freezer compartment door has been closed properly.

## Purchasing frozen food

- Packaging must not be damaged.
- Use by the ‘use by /best before/best by/’ date.
- If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer drawers.

## Storing frozen food

Store at -18°C or colder. Avoid opening the freezer compartment door unnecessarily.

## Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.
To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing.
Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.
**Note:** Keep food to be frozen away from food which is already frozen.

- The following foods are suitable for freezing:

  Cakes and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese and butter, ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts.

- The following foods are not suitable for freezing:

  Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard-boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.

**Packing frozen food**

To prevent food from losing its flavour or drying out, place food in airtight packaging.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. Label packaging with contents and dates of freezing.

Suitable packaging:
Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminium foil, freezer containers.
These products are available from specialist outlets.

**Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment**

These times vary depending on the type of food. The food that you freeze can be preserved from 1 to 12 months (minimum at -18°C).

| Food | Storage time |
|---|---|
| Bacon, casseroles, milk | 1 month |
| Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish | 2 months |
| Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins | 3 months |
| Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces | 4 months |
| Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw) | 6 months |
| Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes | 12 months |

## Never forget:

- When you freeze fresh foods with a ‘use by /best before/best by/’ date, you must freeze them before the expiry of this date.
- Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.
- Once defrosted, food should be consumed quickly.

## MAKING ICE CUBES

Fill the ice cube tray (not supplied) with ¾ full of drinking water and place in the freezer compartment.
If the ice cube tray is stuck to the freezer compartment, loosen with a blunt tool only.
To loosen the ice cubes, twist the ice cube tray slightly or hold briefly under flowing water.

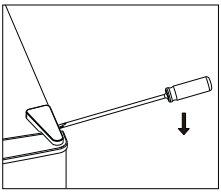
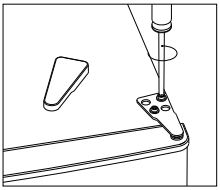
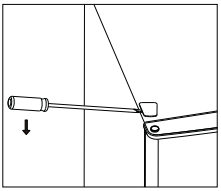
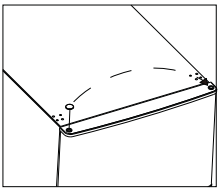
### DEFROSTING

This appliance is equipped with a frost free system.
This system enables the freezer compartment to remain permanently ice-free, however, the food stored in the freezer compartment will not defrost.

### DOOR CONVERSION

If you need to hinge your doors on the opposite side it is recommended that you call your local authorized service agent to make this conversion or ask a technician.
Before you reverse the doors, you should ensure the appliance is unplugged and empty. It is recommended to use a crosshead screwdriver and a spanner (both not supplied).

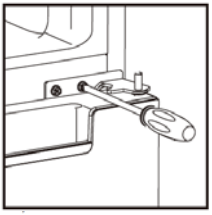
1. Remove the upper hinge cover. Remove the screws that fix the upper hinge. Remove the upper hinge. Remove the top left screw cover. Move the core cover from left side to right side.

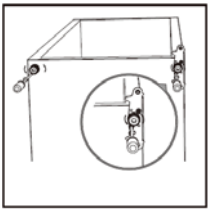
2. Lift the freezer door and place it on a padded surface to prevent it from scratching.

3. Remove the screws from the middle hinge and then remove the middle hinge. Lift the fridge door and place it on a padded surface to prevent it from scratching.

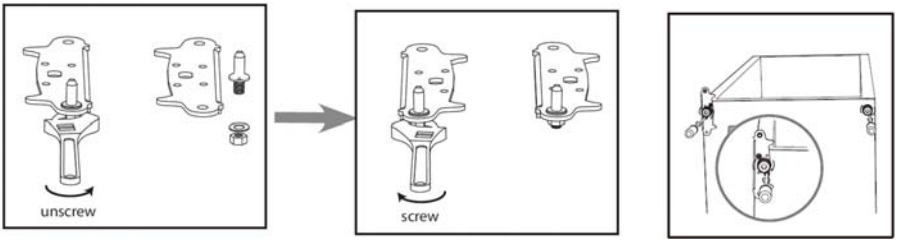
   Remove the blank covers and then fit them to the opposite side.



4. Remove the screws, bottom hinge with adjustable foot from the bottom of the appliance.

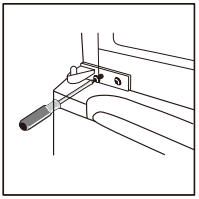


5. Remove the remaining adjustable foot from the other side of the bottom of the appliance.
6. Unscrew the hinge pin from the bottom hinge. Turn over the bottom hinge and refit the screw the hinge pin onto the bottom hinge. Reattach the bottom hinge to the opposite side.

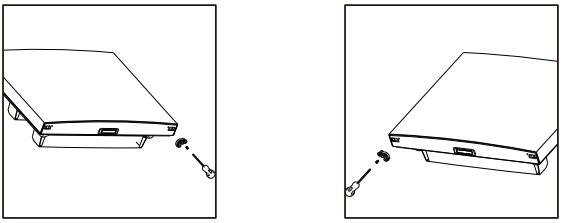



7. After replacing the fridge door, screw the middle hinge back onto the opposite side.

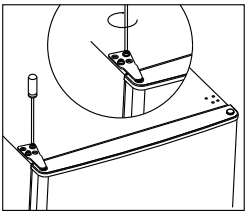
Ensure the lower door is aligned horizontally and vertically so that the seals are closed on all sides before finally tightening the hinge.

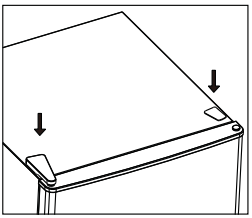


8. Unscrew the right middle stopper with metal block from the bottom of the freezer door and then install the left middle stopper with metal block on the left side of the bottom of the freezer door.



9. Fit the freezer door back into place. Re-fit the upper hinge while refitting the door. Do not fully tighten the screws. Re-fit the hinge cover and screw cover.
   - Ensure the fridge door is aligned horizontally and vertically so that the seals are closed on all sides before finally tightening the upper hinge.





## TIPS FOR SAVING ENERGY

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your appliance has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment and use the low temperature of the frozen food to cool refrigerated food.
- Keep door openings to a minimum.
- Open the appliance as briefly as possible.
- Ensure that the fridge and freezer doors are always closed properly.

## OPERATING NOISES

**Normal noises**

- Motors are running.
- Refrigerant is flowing through the tubing.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Do not use abrasive cleaning agents or solvents.**

1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Take out the food and store in a cool location.
3. Clean the appliance with a soft cloth, warm water and detergent.
4. Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
5. After cleaning reconnect and set the temperature as desired.
6. Put the food back into the appliance.

### Cleaning Tips

- Remove all shelves, door shelves, vegetable containers, removable accessories (such as egg tray and ice cube tray if included) and/or drawers from the appliance. Wash them in warm soapy water with a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the interior parts (including door switch, temperature control knob and lamp cover) with a damp cloth soaked in a mixture of warm water and dishwashing liquid. For stubborn stains, use baking soda.
- Wipe down the doors, including edges, with a microfiber cloth dampened with a mild dishwashing liquid and water. Use a wetsponge and soft brush (such as toothbrush) to remove any stuck-on food.

The LED lights in the fridge compartment cannot be replaced by the user. If the LED lights stop working, please contact the local authorised service agent.

## TROUBLESHOOTING

If there is a problem with your appliance, please check the following points before contacting customer service.

| Problem | Possible causes | Possible solution |
|---|---|---|
| Appliance does not operate. | No electricity at power outlet. | Check that the plug is correctly connected and power switched on. |
| Noises | Cabinet not stable or level. | See installation section. |
| Appliance not cool | Temperature setting not correct.<br><br>Frequent door openings.<br>Large amount of food recently added. | See Adjusting the Temperatures section.<br><br>Minimise door openings to allow temperatures to stabilise. |

## SPECIFICATIONS

| | |
|---|---|
| **Temperature rise time** | Power cut safe 8 h |
| **Electric shock protection class** | Class I |
| **Rated voltage and frequency** | 220-240V~ 50Hz |
| **Rated current** | 1.30A |
| **Rated power input** | 140W |
| **Defrosting power** | 10W |
| **Lamp power** | 1.5W |
| **Insulation blowing gas** | Cyclopentane |
| **Refrigerant/Amount** | R600a/ 46g |
| **Net weight** | 46kg |

This product has been manufactured and sold under the responsibility of Etablissements Darty et Fils (S.A.S).
THOMSON, and the THOMSON logo are trademarks used under license by Etablissements Darty et Fils (S.A.S)

– further information at www.thomson-brand.com.
All other products, services, companies, trademarks, trade or product names and logos referenced herein are the property of their respective owners.

# Product Information Sheet

**COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2019/2016 with regard to energy labelling of refrigerating appliances**

**Supplier's name or trade mark:** Etablissements Darty & fils © | THOMSON

**Supplier's address:** 9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France

**Model identifier:** THD254NFWH

**Type of refrigerating appliance:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Low-noise appliance: | no | Design type: | freestanding |
| Wine storage appliance: | no | Other refrigerating appliance: | yes |

**General product parameters:**

| Parameter | | Value | Parameter | Value |
|---|---|---|---|---|
| Overall dimensions (millimeter) | Height | 1670 | Total volume ($dm^3$ or l) | 247 |
| | Width | 545 | | |
| | Depth | 560 | | |
| EEI | | 100 | Energy efficiency class | E |
| Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW) | | 39 | Airborne acoustical noise emission class | C |
| Annual energy consumption (kWh/a) | | 196 | Climate class: | temperate/ subtropical/Tropical |
| Minimum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable | | 16 | Maximum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable | 43 |
| Winter setting | | no | | |

**Compartment Parameters:**

| Compartment type | | Compartment parameters and values | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Compartment Volume ($dm^3$ or l) | Recommended temperature setting for optimised food storage (°C) | Freezing capacity (kg/24 h) | Defrosting type (auto-defrost = A, manual defrost = M) |
| Pantry | no | — | — | — | — |
| Wine storage | no | — | — | — | — |
| Cellar | no | — | — | — | — |
| Fresh food | yes | 195,0 | 4 | — | A |
| Chill | no | — | — | — | — |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 0-star or ice-making | no | — | — | — | — |
| 1-star | no | — | — | — | — |
| 2-star | no | — | — | — | — |
| 3-star | no | — | — | — | — |
| 4-star | yes | 52,0 | -18 | 2,4 | A |
| 2-star section | no | — | — | — | — |
| Variable temperature compartment | no | — | — | — | — |
| **For 4-star compartments** | | | | | |
| Fast freeze facility | | | no | | |
| **For wine storage appliances** | | | | | |
| Number of standard wine bottles | | | — | | |
| **Light source parameters ([a]) :** | | | | | |
| Type of light source | | | LED | | |
| Energy efficiency class | | | — | | |
| **Minimum duration of the guarantee offered by the manufacturer : 24 months** | | | | | |
| **Additional information:** | | | | | |
| Weblink to the supplier's website, where the information in point 4 of Annex II of Commission Regulation (EU)2019/2019 is found : www.darty.com | | | | | |

([a]) as determined in accordance with Commission Delegated Regulation (EU) 2019/2015.

Climate class:

- Temperate: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C'.
- Subtropical: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C'.
- Tropical: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C'.

This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.

To find the model information in the product database :
Click the link
https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/1644900

## REPAIR AND SPARE PARTS SERVICE

**Do not disassemble or repair the appliance by yourself. Failure to do so may result in an electric shock or personal injury.**

To access to professional repair and order spare parts, please get the support from FNAC DARTY after-sales service.
Spare parts for your appliances will be delivered within 15 working days after having received the order.

**Please Note !**
All appliances have a 2-year warranty.
Warranty does not cover damages caused due to improper installation, unauthorized modification, self-repair or non-professional repair.

Contact us at :

| | |
|---|---|
| DARTY<br>www.darty.com<br>**0978 970 970**<br>24 Hours<br>7 Days a week<br>9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France | Vanden Borre<br>in alle vertrouwen<br>www.vandenborre.be<br>**02 334 00 00**<br>8 AM – 6 PM<br>Mon to Sat<br>Slesbroekstraat 101<br>1600 Sint-Pieters-Leeuw<br>Belgium |

## DISPOSAL

As a responsible company we care about the environment.
As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.
Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.
The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 16/11/2023

## THE COLDEST PART OF THE REFRIGERATOR

**The symbol indicates the location of the coldest part of your refrigerator. This area is in between the vegetable compartment at the bottom and the symbol at the top, or the shelf at the same height. In order to maintain the temperature in this area, make sure not to change the position of this shelf.**

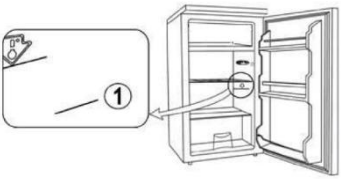
**In pulsed air refrigerators (equipped with a fan) or No Frost models, the coldest area symbol is not shown because the temperature is uniform throughout the interior.**

### INSTALLING THE TEMPERATURE INDICATOR

To help you adjust your refrigerator correctly, it is equipped with a temperature indicator that you can use to control the average temperature in the coldest area.

**WARNING: This indicator is only intended for use in your refrigerator. Do not use it in another refrigerator (as the coldest area will not be the same) or for any other purpose.**

**TEMPERATURE INDICATOR: THE COLDEST PART OF YOUR REFRIGERATOR**




### CHECKING THE TEMPERATURE IN THE COLDEST AREA

• Using the temperature indicator, you should regularly check that the temperature is correct in the coldest part of your refrigerator. The temperature inside your refrigerator depends on a number of factors, such as the outside room temperature, how full your refrigerator is, and how often you open the door. Take these factors into consideration when adjusting your appliance.

When the indicator shows "OK", it means your thermostat is set properly and the temperature inside your refrigerator is correct.

If the indicator is white it means the temperature is too high, so you should increase the thermostat and wait for 12 hours before checking the indicator again.

After loading the refrigerator or opening the door, the indicator may turn white for a few seconds.

Correct setting

Temperature too high – adjust the thermostat

FNAC DARTY

*Etablissements Darty & fils ©,*
*9 Rue des Bateaux-Lavoirs,*
*94200 Ivry-sur-Seine, France*

# Déclaration UE de Conformité

N°862023070062

*EU Declaration of Conformity*
*EU- Conformiteitsverklaring*
*Declaración UE de Conformidad*
*Declaração UE de Conformidade*

**Description du produit –**

*Product Description:*
*Productbeschrijving:*
*Descripcion del producto:*
*Descriçào do produto:*

RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR

*REFRIGERATOR FREEZER*
*KOEL-/VRIESCOMBINATIE*

**Marque –**
*Brand /Merk /Marca:*

THOMSON

**Référence commerciale –**
*Model number:*
*/Modelnummer / Numero de modelo /*
*Numero do modelo:*

THD254NFWH

**L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :**

*The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:*

*Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:*

*El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:*

*O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:*

| Reference number | Title |
|---|---|
| ☒ 2014/30/EU | EMC Directive (EMC) |
| ☒ 2014/35/EU | Low Voltage Directive (LVD) |
| ☒ 2009/125/EC | Eco design requirements for energy-related products (ErP) |
| ☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863 | RoHS |

## EMC:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021

## LVD :

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021
EN 60335-2-24:2010 + A1:2019 + A2:2019 + A11:2020
EN 62233:2008

## ErP :

(EU) 2019/2016 (EU) 2021/340
(EU) 2019/2019 (EU) 2021/341
EN 62552-1:2020
EN 62552-2:2020
EN 62552-3:2020
EN 60704-1:2010+A11:2012
EN 60704-2-14:2013+A11:2015+A1:2019

**La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.**
This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

**Le responsable de cette déclaration est :**
The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijloe persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsavel por esta declaraçào é:

Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of**: Etablissements Darty & Fils**
Nom – Name *:* **Predrag Petricevic**
Fonction – Position*:* **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

**Place, Date / Lieu :**
**Ivry-sur-Seine, juillet 6, 2023**

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...

QUALITY ASSURANCE SERVICE
FNAC DARTY

CKTHS-J02-K